

ufte sa povrtnim sosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1** crni luk
- **1** kriškastarog hleba
- **1** šoljamleka
- **1** jaje
- prezle
- so
- biber
- zacín
- peršun

Za sos:

- **3** krompira
- **3** paprike
- **3** šargarepe
- **4** paradajza
- **1** paškanat
- **3 dl** paradajz pirea
- **3 dl** vode
- zacín
- so
- biber

- 1 lovorov list
- 1 crni luk
- 3 kašikeulja
- 2 kašikealeve paprike
- 1 kašikabrašna

Priprema

Krišku hleba potopiti u mleko i ocediti. Crni i beli luk iseci sitno kao i peršun. U odgovarajucu posudu staviti opeen hleb, jaje, seckan beli i crni luk, zacine, mleveno meso, prezle i peršun. Oblikovati cufte i pržiti. Odlagati na salvetu i ostaviti da se ohlade dok se ne spremi sos.

Svo povrce iseckati na kockice i staviti da se kuva sa lovorovim listom sem crnog luka. Kada je povrce kuvano za 80 posto dodati paradajz pire i zacine. Ostaviti da se krcka na minimalnoj temperaturi. U drugu šerpu sipati ulje i sitno seckan crni luk. Pržiti dok luk ne postane staklast, a potom mu dodati brašno i alevu papriku. Ovu zapršku dodati u sos koji se krcka. Odmah dodati i cufte. Dokuvati još 5 minuta.

Savet